

Самапомач

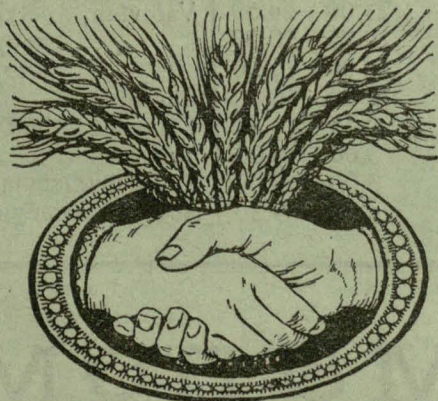
Беларуская
Коопэратыўна-
Таснадарчая
Часопіс

Год III.

Вільня, Кастрычнік 1934 г.

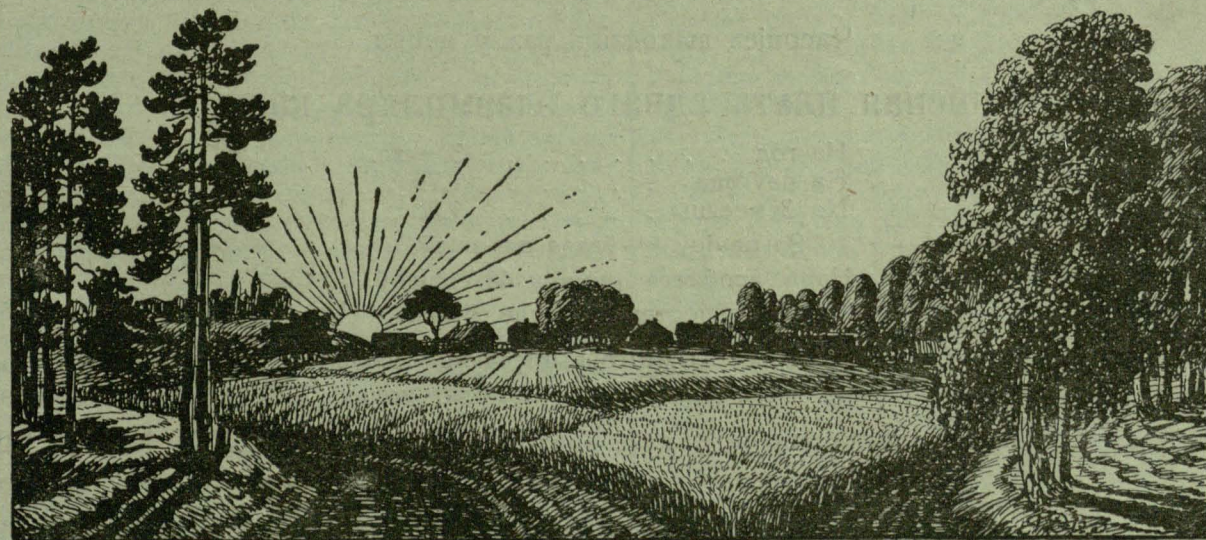
№ 10.

Хай злыдні над намі,
скрыючуць зубалі
Любі сваю ніву, свой
край,
І, колькі ёсць сілы,
да самай маілы
Ары, барануй,
засявай!..
ЯНКА КУПАЛА.



Усе вялікія па-
дзеі народаў і ўсе цы-
вілізацыі былі ство-
раныя дабравольнымі
стараннямі аб'ядна-
ных людзей... самапо-
мачу.

Джордж РЭССЭЛЬ
(Ірляндзец).



	Бач.		Бач.
1. Kooperatyŭnyja naviny	85	9. Пчаляру ў м-цы кастрычніку.	94
2. Hrech ci abaviazak?	86	10. Як квасіць капусту.	94
3. Što rabić?	87	11. Што рабіць з памідорамі.	95
4. Як перахоўваць бульбу.	88	12. Як гаспадарыць чэская гаспадыня на	
5. Jak hadavać trusoŭ.	88	вёсцы?	95
6. На сенажацях увосені.	91	14. Гаспадарчая хроніка	на вокл.
7. Як даіць каровы.	92	15. Наша пошта	
8. Аб ськіданьні.	93		

Ceny ŭ Vilni

27.IX.34 h.

Zboŭža.

Ceny pry kupli-prodaży za 100 kilo:

Žyta I sortu	16.20
Avlos standartovy	15.15 15.25
Muka pšaničnaja I-C	31.25
Siemia lnianoje	36.62 - 40.75

Ceny orjentacyjnyja (z papiarednich dzion).

Žyta II sortu	15,00—15,25
Pšanica	18,50—19,50
Jačmień na pansak, źbirany	15,00—15,50
Muka, žytniaja 55%	24.00—24.50
Muka žytniaja 65%	19.75—20.50
Muka žytniaja sitkovaja	16.00—16.50
Muka žytniaja razovaja	16.00—16.50
Votruby žytnija	9.75—11.25
Siena	5.00—6.00
Saloma	3.00—4.00
Bulba staŭnaja	4.00—4.50

Małočnaje, 12.X.34.

Masła najlepšaje, za kilo ŭ hurcie	2.90
„ „ „ „ „ u detalu	3.20
Masła staŭnaje za kilo ŭ hurcie	2.70
„ „ „ „ „ u detalu	3.00
Masła solenaje za kilo ŭ hurcie	2.40
„ „ „ „ „ u detalu	2.70
Syr navahradzki, za kilo ŭ hurcie	2.40
„ „ „ „ „ u detalu	2.80
Syr ličoŭski, za kilo ŭ hurcie	1.70
„ „ „ „ „ u detalu	2.00
Jajki, kapa	3.90—5.10
„ štuka ad 8 da 10 hrašoŭ.	

Miasnoje 27.IX.34.

Valovina, celyja štuki,	0.70—0.90
„ zady	0.80—1.00
„ pierady (košer)	0.90—1.20
Baranina	0.75—0.95
Cialacina, I hat.	— — —
Svinina	1.00—1.15
Skury bydlačyja, syryja, za kilo	1.00—1.05
Aučynki aviečyja, za štuku	3.75—4.00

„Самапомач“

Часопісь выходзіць раз у месяц.

Падпісная плата аднаго экзэмпляра каштуе:

На год	3.— зл.
На паўгода	1.75 „
На 3 месяцы	1.20 „

Заграніцу — ўдвая даражэй.

Цана асобнага нумару 40 грашоў.

Цана абвестак паводле ўмовы.

Коопэратывы, гурткі і прыватныя асобы, што выпісваюць на адзін адрэс найменш 10 экзэмпляраў „Самапомачы“ (камплект), плацяць за экзэмпляр толькі 1.20 зл. за 10 экз. 12 зл.

Грошы на «Самапомач» пасылаць на чэкавае конто інж. Клімовіча у П.К.О. № 180 485,

а ўсякія пісьмы — на адрэс:

Рэдакцыя „Самапомач“, Vilnia, Połackaja vul. 4 - 10

(Wilno, Połocka 4—10).

Рэдакцыя адчынена ў аўторкі і пятніцы ад 9-ай да 11-ай гадз. дня.

Adres:

VILNIA (Wilno), Połackaja vul. 4—10.

Саманомач

Hod III.

Vilnia, Kastryčnik 1934 h.

Nr 10 (27).

KOOPERATYŬNYJA NAVINY.

Z 14-ha Miŭnarodnaha Kooperatyŭnaha Kanhresu. U miŭčasie ad 4-ha da 6-ha vieraŭnia sioleta ŭ Londanie, jak my ŭžo pisali, adbyvaŭsia Miŭnarodny Kooperatyŭny Kanhres, u jakim uziali ŭčasie kooperatary z 33 dziarŭawaŭ. Haspadarom Kanhresu byŭ Miŭnarodny Kooperatyŭny Sajuz, ab dziejnaŭci jakoha za čas ad 1930 hodu daŭ spravazdaču sekretar hetaha Sajuzu, anhličanin Henry May. Paŭla spravazdaču pačałasia dyskusiya hałoŭnym čynam nad nastupnymi punktami: 1) pałaŭeńnie kooperacyi ŭ ŭwiecie, 2) vystupleńnie z Sajuzu niemieckaj spaŭywieckaj kooperacyi, 3) sprawa ŭmieny roŭdelskich pryncypaŭ, 4) prapahanda kooperacyi ŭ tych krajoch, dzie jana dahetul ŭslaba raŭvita, 5) ŭmieny statutu Miŭnarodnaha Kooperatyŭnaha Sajuzu ŭ tym sensie, kab tudy ŭstavić punkt ab ahulnym abaviazku wykonywańnia roŭdelskich prawiłaŭ kooperacyi ŭsiemi siabrami Sajuzu.

U dyskusii nad hetymi pytańniami ŭmat času zaniala sprawa vystupleńnia z Sajuzu kooperacyi niemieckaj. Niekatoryja z prysutnych (madziary) radzili nia tolki nie pazbyvacca ŭ Sajuzie niemcaŭ, ale navat zaprasić faŭstauŭskich italjancaŭ. Prociŭ hetaha paŭstali baŭŭaviki i čechi i da praviadzieńnia prapazyki madziaraŭ nie dapuscili.

Najvaŭŭnejšym adnak punktam naradaŭ byla sprawa ŭstaŭleńnia ŭ statut Sajuzu roŭdelskich prawiłaŭ kooperacyi, jak abaviazkavych dla ŭsiech nacyjanalnych Sajzaŭ. Heta sprawa byla zahadzaja Sajuzam pryhatavana, byla navat vydzielena asobnaja komisija, jakaja razhledziła hetyja. zdavałasia-b, nienaruŭmyja praviły kooperacyi i rezultaty svaŭe pracy pradstaŭila Kanhresu ŭ hetkaj formie: ŭsie hałoŭnyja pryncypy kooperacyi, vypracavanyja roŭdelskimi pačynalnikami, Komisija padziaila na dŭvie častki. U pierŭaj byli ŭstaŭleny tyja punkty, jakija, pa dumcy Komisii, pavinny byli skroŭ u kooperacyi abaviazvać; da druhoj častki ŭžnoŭ adniesieny byli tyja z prawiłaŭ, jakija — pa dumcy tej-ŭa Komisii — abaviazvać ŭsiudy nia mohuć, ale paŭadana, kab byli pravodŭany. Da pierŭaj hrupy, ŭsiudy abaviazvajučaj, Komisija zaličyla nastupnyja praviły: 1) nieabmieŭzavane siabroŭstva ŭ kooperatyvie, 2) demokratyčny ład, 3) tavarovyja zvaroty ad zakupaŭ i 4) umierkavanaje apracentaŭvanie kapitałaŭ

uloŭanych u kooperatyvu. Da hrupy prawiłaŭ nieabaviazkavych, ale paŭadanych, Komisija zaličyla nastupnyja: 1) palityčnaja i relihiynaja neŭtralnaŭść, 2) tarhi za hałoŭku i 3) paŭyreńnie kooperatyŭnaj ŭŭiedamaŭci.

Nad hetymi prapanovami ŭsiesajuznaj Komisii pačałasia doŭhaja dyskusiya, jakaja ŭ kancy kancaŭ končylaŭsja tym, ŭto ŭsia sprawa byla nanova adasłana ŭ Komisiju dzieła razhladu i pieraapracoŭki. ŭsiech pry hetym ŭdziviła, ŭto suproć prapazykaŭ Komisii vystupili ni baŭŭ ni mienŭ, jak samyja anhličanin. Jany pierad ŭsim Kanhresam dakazvali, ŭto nia mohuć zhadziacca na neŭtralnaŭść palityčnuju i nie pryznajuć mahčymym pradavać tolki za hałoŭku. Pradstaŭnik anhličanaŭ, starŭsyna Brytanskaj Unii, hram. Hayward kazaŭ pry hetym dasłoŭna: „*čhočam, kab urad u parlamencie byŭ zaleŭnym ad našaj voli... čhočam vieŭci palityku i budziem jaje vieŭci, a neŭtralnym čaj budzie Sajuz*”.

Vidać z hetaha, ŭto anhlickija kooperatary nie zdavalajucca ŭžo, kab kooperacyja ŭsiech byla tolki „prywatnaj spravaj sumleńnia”, ale čhoć kooperatyŭnyja pryncypy zavieŭci ŭŭa ŭsim publičnym — i dziarŭaŭnym — ŭŭi. — Dobraja heta reč. Ŗkada tolki, ŭto dzieła hetaha ŭsia sprawa kooperatyŭnych prawiłaŭ pavandravała ŭžnoŭ na nieaznačany lik hadoŭ pad zialonaje sukno roznych komisijaŭ ci pad komisijaŭ.

Stanoviŭŭa anhlickich kooperataraŭ pakazvaje ichnuju siłu. Moŭna im hetaha vinŭŭavać i... pazajzdavać. Asabliva siahońnia, kali ŭ celym radzie dziarŭawaŭ kooperacyja tak aŭlabieła, ŭto nia tolki nia dumaje nastupać na dziarŭavu, ale sama spakojna paddajacca roznyim procikooperatyŭnym nakazam z-vonku i pamalu, ale systematyčna, tracić svoj samadapamahovy charakter. Biada tymboŭŭŭaja, ŭto pradstaŭniki kooperacyi z hetych krajoŭ na Kanhresie ani raziavilisia ab tym, jak-by suproć takich nastupaŭ supolna prociŭstavacca. — A moŭa jany, pradstaŭniki, zabaviazalisia maŭć, ŭsluchać i vykonyvać ŭto prykaŭč?

„Społem!” nie dalacieŭ. ŭmat ŭŭmu narabili ŭ Poŭŭŭy ŭ proŭłym miesiacy vypieradki na samalotach. U hetych vypieradkach brała ŭčasie i poŭskaja spaŭywieckaja kooperacyja, sajuz katoraj „Społem!”, na sabranyja ad kooperatyvaŭ hroŭy, kupiŭ taksama samalot — takaja ŭžo siahońnia moda — achryŭciŭ jaho sŭaim sobskim imiem „Społem!” i puŭciŭ lacieć.

H R E C H C I A B A V I A Z A K ?

(Z pryčyny Mižnarodnaŭ Dnia Aščadnaści).

Prybližajecca Źnoŭ dzień 31 kastryčnika, dzień, u jakim uvieś kulturny šviet dvaccaty Źžo raz budzie ūspaminać značeńnie aščadnaści ū žyćci jak paasobnaha čalavieka, tak i celŭch narodaŭ. Značeńnie aščadnaści i dla nas bielarusau tak vialikaje, što abminać hety dzień maŭčańniem nijak nia možna...

Siahońnia, kali aščadnaść — z niedastatku — pasuniena ūsiudy da hranicaŭ mahčy maści, samo slova „aščadnaść“ nie ū adnaho z nas vyklikaje złosnuju ūśmiešku. Jak-ža, zda valasia-b, možna jšče havaryć ab aščadnaści, kali ūžo pa vioskach našych sialanie, chavajučysia ad zyrkaha voka ūsiakaha načalstva, ščepiać adnu manapolnuju siarničku na čatŭry čaści? Ci-ž možna sapraŭdy havaryć jašče ab bolšaj aščadnaści?

Niama sumlivu, što pałažeńnie ciažkaje, ale heta jšče nia dokaz, kab ab aščadnaści, jaktakoj, zusim nie havaryć. Chutčej naadvarot. Čym ciažejšaja chvaroba — a sučasny kryzys chvarobaj jość — tym bolšaja patreba jaje lačyć, niezaležna ad taho, ci leki buduć horkija ci sałodkija, pryjemnyja ci abrydlyja — lačyć treba. Tak i z aščadnaściu, bo i jana jość svajho rodu lekam na pieražyvanu kryzys.

Ale aščadnaść maje jšče i inšuju svomaść: jana siłaj kaniešnaści zmušaje čalavieka žyć pavodle jahonaha-ž kišania. Heta siahońniašniamu čalavieku, pryvykšamu žyć na „raty“, na „zalički“, na zarabotak katoraha jšče nie zarabiŭ, — nie padabajecca. Paślavajennyja „volnašciovyja“ daradčyki šmat kaho navučyli damahacca sabie „pravoŭ“ i materyjalnych vyhodaŭ, ale nie navučyli tak pracavać i žyć, kab mieć za što spoŭnić svaje pažadańni „słušnaha žyćcia“. I ū hetym biada, bo aščadnaść nieŭmalima nakazvaje čalavieku: *Pierš zarabi, a pašla vydaj, ale ni hraša bolš čym zarabiŭ.* Ale paturaje heta ludzkoj sła baści, ale zhadžajecca z vymohami haspadarnaści. A heta ū haspadarcy važniej za ūsio!

Heta zaŭvaha adna. Ale jość jašče zaŭvaha druhaja, vuziejšaja, skazać možna — bielaruskaja, u asnovie jakoj lažyć pamiašańnie asnaŭnych paniaćciaŭ. U vyniku hetaha my adnaho, byccam, chočam, a zusim druhoje ro-

bim: imkniomsia, byccam, da dabrabytu, ale sam dabrabyt hanim(!).

Skaža mo' niechta: „nia praŭda“. — A ci-ž nie vystaŭlajuć u nas na bolšci mienš publičnyja kpiny čalavieka, jaki zamiest žyć „z pleč u pieč“ i pašla być ciažaram dla hramadzianstva, sam, pakul maje siły, pamiataje ab sva jej niaviedamaj budučyni? — Jakim pravam ličycca ū nas razumniejšym vydać złoŭlenuju załatoŭku na pieršuju lepšuju šviściolku i pašla nia tolki pafaryzejsku chvalicca svaim falšyvym*) praletarstvam, ale vytykać, a mienš rašučych prosta teroryzavać za toje, što jany nia robiać taho samaha? Čamu knižka aščadnaści žjaŭlajecca takim „niebiašpiečnym“ dakumentam, što na zachavańnie ū sakrecie jejnaha žmiestu patrebny aź specyjalny bankovy zakon?

Hetkich pryklaŭdaŭ možna naličyć biez kanca. Usich ich zradziła i trymaje pry žyćci zabojčaja atmosfera niavolnictva ludzkich sła baściu. I pakul heta atmosfera nia minie, pakul aščadnaść nia staniecca prynamsia tak „modnaj“, jak jość siahońnia napr. siarod čynoŭnictva modnym(!) rabić roznyja — i niepatrebnyja — vydatki pa 1-šym kožnaha miesiaca, — datul kvołaja kvietka aščadnaści nie raśćviecie, a tymbolš nia daść plodu, jakim jość niedaždany da b r a b y t.

Korotka, kali sapraŭdy chočam dabrabytu, musim navučycca aščadžać; usie inšyja darohi da dabrabytu — heta loteryja i to nadta niapeŭnaja. Aščadžać treba pačynać ad najmienšaha, bo chto nie patrapić aščadžać małoha — nie pabačyć nikoli vialikaha.

Aščadžajma čas — svoj i čuży —, aščadžajma zdarouje, aščadžajma najdrabniejšuju častku majemaści, bo z hetaha-ž i składjecca bahaćcie jak kožnaha paasobku, tak i celaha narodu jak celaści. A tady, tolki tady, budziem sapraŭdy „ludźmi zvacca!“

Ale prad tym treba spopularyzavać klič, što aščadnaść heta nie prastupak, ale hramadzka cnota, hramadzki abaviazak.

*) Ci-ž nia jość najvyšejšym ideałam praletara pierastać być... praletarom?

Ščacie adnak nie padviazło i nadzieja polskich kooperatyvaŭ. samalot „Społem!“, u Afrycy ūviaz, bo ū motary jahonym złamałasia voś.

Žmiaščajučy viestku hetu musim vytłumačycca, što z kooperacyjaj, jak takoj, žviazać jaje trudna. Dzieła taho adnak, što na hety samalot i samyja vypieradki (challenge) byli žbirany składki — i to wielmi enerhična — i ad našych kooperatyvaŭ bielaruskich, uvažajem za svoj abaviazak paviedamić našych pavažanych čytačoŭ, kudy padzielisia ichnyja hrošy.

Ci Vy ūžo aplatili padpisku na „Samapomać“ za 1934 h., jaki ūžo dabiabaje kanca?

Zrabiecie-ž heta nieadkładna. Jašče siahońnia vyślecie hrošy z najbližejšaj pošty praz

čekavaje konta P.K.O. Nr. 180.485. Nieakuratnaść padpišcykaŭ heta naša aħulnaje niaščaście!

ŠTO RABIĆ?

Na hetaje pytańnie, kinienaje ũ prošłym numary našaj časopisi, pryšlo ũ redakcyju šmat piśmaŭ i dopytaŭ — *što dalej budzie?* Tyja, što dahetul užo patrapili siak-tak sarhanizavacca, z stracham ahladajucca, jak pieratryvać nadchodzjačyja časy. Užnoŭ tyja, što sarhanizavacca jšče nie patrapili, pytajuć rady, jak-ža tady być, kali mahčymašci kooperatyŭnaha sposabu arhanizavańnia hetak ahrańičany ũsiakimi trudnaściami. Nad usimi-ž visić niejkaja mara niapeŭnešci, čakańnia niejkich novych źmienaŭ — u lepšy ci jšče horšy bok. Što sapraŭdy rabić?

Ahulnuju radu na ũsio heta dać možna tolki nastupnuju: usiaki ũstrojvajsia tak, jak možaš. Chto užo pašpieŭ arhanizavacca na sposab kooperatyŭny, z zaniataj placoŭki nie ũciakaj, ale vytryvała trymajsia. Chto kooperatyŭnaha sposabu z tych ci inšych pryčyn zastasavać nia moža, nia budzie nijakim prastupkam, kali sarhanizuje svaju placoŭku haspadarčuju na asnovach pryvatnych, ale česnych. Najhorš zrobić toj, chto złažyŭšy ruki budzie «siadzieć u mora i čakać pahody», — heta najhoršaje, što moža naahuć być.

Z usiej peŭnašciu zaznačajem, što dumku kinienuju ũ prošłym numary „Samapomačy“ dalej padtrymlivajem, vyjaśniajučy pry hetaj akazii tolki niaścistašć, što da padanaha prykladu paznanskich „Spółek zarobkowych“, jakija byli pierad usim kooperatyŭnyja i zaŭsiody polskija. Hetaha tady vymahała kaniešnja na ũsich frontach abarona palakoŭ pad naporom niamieckašci i ũ hetym arhanizavanim adpory hartavašsia najlepš duch narodu. U hetkim pałažeńni znašoŭšysia, paznanskija palaki choć i arhanizavalisia ũ svaje siałanskija pieradusim kooperatyŭnyja „spółki“, to-ž adnak nie pracivilisia, a navat padtrymlivali placoŭki pryvatnyja, kali tolki jany byli polskija. I nadvarot, tyja-ž palaki ũnikali i prosta bajkatavali takuju kooperacyju kredytovuju na sposab Raiffeisena i navat kooperacyju spażyvieckuju, bo jana była skrytym i sprytnym sposabam niemčańnia polskaha nasielnictva. Hety mament z zmahańnia paznanskich palakoŭ wielmi pavučalny dla nas bielarusau imienna ũ siahońniašni mament, kali kooperacyja na našych ziemiach što raz bole tracić abličča kooperatyŭnaje, stanoviačysia vyraznaj ekspozyturaj vynaradaŭleńnia šyrokich narodnych masaŭ.

Nad sposabami, u jakija maje vylicca haspadarčaje žyćcio našaj wioski, *biaz škody* dla jaje z boku nacyjanalnaha i narodnaha, pracujuć ciapier bielaruskija praŭniki i ekanamisty. Rezultaty ichnaj pracy padadziom da viedama našych čytčou, jak tolki prajekt budzie apracavany. Pakul-ža sud dy dzieła i kab čas darahi nie marnavaŭsia darma, adklikajemsia da našych viaskovych pierad usim kulturnych pra-

caŭnikoŭ i da ũsiaje šviedamaje bielaruskaje moładzi: —

v u č e c i e s i a !

Navuka — heta adzinaja reč, jakaja nihdzie nia zhubicca, jakuju nichto nie adbiare, nie ũkradzie, nie zabaronić. Vučycca treba naahuć, kab pašyryć svoj rozumovy kruhazor. Treba daskanalicca i ũ vykonyvańni svaich štodziennych zaniatkaŭ: chto ziemlarob — musić być ziemlarobam dobrym! Nia majem svaich škou, musim ich vynaharadzić sabie samaadukacyjaj.

Dziela ahulnaj navuki moža być razumna vykarystana koźnaja knižka i hazeta. Chto-ž cikavicca ašvietaj specyjalna ziemlarobskaj, musić čytać knižki ab ziemlarobstvie. Naša „Samapomač“ moža być u hetym wielmi karysnym daradčykom. Asabliva karysnymi dla hetaj mety zjaŭlajucca hadaviki „Samapomačy“, heta sapraŭdnaja kapalnja ũsiakich radaŭ i viestak, karysnych dla koźnaha ziemlaroba. Aprača „Samapomačy“ jošć užo, choć nia šmat, u bielaruskaj literatury roznyja inšyja knižki, ab haspadarcy i ich treba nia tolki čytać, ale prosta vyvučyvacca i pašla ũsio vyvučanaje pravodzić na dziele. Tady tolki navuka prynosie karyšć.

Z usiej navukaj zviazany peŭnyja vydatki: na knižku, na hazetu. Jany kaniešnyja, choć niezraŭnana mienšyja i karyšniejšyja ad tych, jakija darma vykidajucca na roznych viečarynach. Vydatkaŭ na ašvietu i samaašvietu škadavać nia možna, bo hety vydatak zaŭsiady varočajacca najmienš sam dziesiaty.

Dyk, bielaruskaja moładź, **VUČYSIA!**

R.

Dla samaadukacyi

radzim vykarystać nastupnyja biel. knižki:

Caná

1. Бр. Тарашкевіч: Беларуская Гаматыка 2.—
2. У. Ігнатоўскі: Кароткі нарыс Гісторыі Беларусі 2.25
3. М. Гарэцкі: Гісторыя бел. літэратуры 3.90
4. А. Смоліч: Геаграфія Беларусі . . . 7.—
5. Р. Віппэр: Падручнік Новай Гісторыі. 1.50
6. Р. Віппэр: Падруч. Навейшай Гісторыі. 2.—
7. Я. Купала: Шляхам Жыцьця 5.—
8. Я. Колас: Сымон Музыка 2.50
9. Я. Колас: Новая Зямля 2.—
10. Fr. Bahuševič: Dudka Bielaruskaja i Smyk Bielaruski 1.50

Na ũsie hetyja vydańni padpišчыki „Samapomačy“ mohuć atrymać spusk 50 procentau (na palovu).

Сельская гаспадарка.

Як перахоўваць бульбу.

Сёлетняе сухое лета мала дало пашы на сенажацях. Крыху больш шчордым было поле і мясцамі, як нас паведамляюць, ураджаі ярыны, асабліва бульбы, былі зусім здавальнымі. Мусіць дзеля таго гаспадар наш сёлета шмат якую пашу замяніць бульбай і ёй выручацца. А дзеля таго, што бульба тады толькі можа быць цэлагодняй пашай, калі яе ўмела перахоўваць, мы тут над спосабамі перахавання бульбы пакрысе і затрымаемся.

Спосабаў на гэта ёсць шмат. Кожны з іх аднак у аснове сваёй імкнецца да таго самага — стараецца як найдаўжэй ператрымаць бульбу падобнай да сьвежай. З гэтай мэтай: адны — перахоўваюць бульбу ў варывенных скляпах, іншыя — у ямах ці капцях паза варыўнямі і наагул паза будынкамі: пры ўсім гэтым вонкавы выгляд бульбы не змяняецца і вартасць ейная, як пашы, змяншаецца толькі ад нявідомых зьменаў хэмічных. — Асобна ад гэтага стаіць спосаб перахоўвання бульбы званы кішэньнем або марынаваннем, пры каторым змяняецца ўжо ня толькі хэмічны склад перахоўванай бульбы, але і ейны вонкавы выгляд. Дзеля гэтага ўсе спосабы перахоўвання бульбы з большага можна было-б падзяліць на дзве асобныя групы: перахоўваньне бульбы з захаваннем ейнага вонкавага натуральнага

выгляду — назавём гэта перахоўваньнем натуральным — і перахоўваньне кішонае, пры каторым бульба свой вонкавы выгляд мяняе. Перагледзім гэтыя спосабы папарадку.

Перахоўваньне бульбы натуральнае.

Заданьнем гэтага спосабу перахоўвання ёсць утрымаць якнайдаўжэй бульбу ў такім стане, каб яна як свомасьцямі, так выглядам была падобная да бульбы сьвежай. Трымаецца пры гэтым бульба ў варывенных скляпах ці ў надворных капцях. У паняцці большасць неабазначаных з справай людзей, найбольшай небясьпекай, якая пры гэтым пагражае бульбе, ёсць мароз. Гэта аднак ня зусім так, бо перахоўванай гэтак бульбе ў роўнай меры пагражае і тэмпература надмерна высокая (ужо вышэй 10°C). Найлепшай тэмпературай пры перахоўваньні бульбы ёсць 6–8°C: саладзее бульба ўжо пры тэмпературы 6°C, мерзье пры –1°C, хоць цалком зьмярзае пры –3°C.

Першым варункам добрага перахоўвання бульбы спосабам натуральным — у варывенных скляпах ці ў надворных ямах і капцях — ёсць стараннае выбіраньне да перазімавання бульбы толькі зусім здаровай і цэлай, неабабітай. А пасля, такая бульба мусіць быць ачышчанай ад гліны і зусім сухой.

Цяпер-жа час адабраць і бульбу да саджэньня.

Jak hadavać trusoŭ.

Ci treba ha-davać trusoŭ? Trus (*lepus cuniculus*), ináčaj zваны кролікам, мае шмат свомасьцяў, дзеля якіх шырока павінен-бы быць hadаваным у малязіаміельных асабліва haspadarkach, а тымболі ў бiezзіаміельных rabotnickich kalonijach. А heta дзеля таго, што з trusa мае čalaviek zusim добружу аўчынку, добрае мiasa і можа мець wielki dalikatnuju воўну. І ўsio heta wielmi skora і blizu за darma, kali nia лічыць krychu pracy пры dahladzie. Trus joś żyvinaj usiejadnaj і wielmi žyrkaj; дзеля таго пры dahladzie за ім, aprača ўтрымаўня чыстаты, hałoўнуju ўvahu треба звіарнуць на прыhатаваўня самог pašy (kab nia была sapsutaj), і dapihнаваўня, kab trus пры kormie nie pierabraў miery. Але ab hetym budzie mova jšče dalej.

Skul uzialisia trusy і padzieł ich на rasy. Trus siahoўня ў нас davori viedamaja żyviolina, pašyранаja асабліва ў hałodnuju paru vajennuju і ciesnapašlavajennuju, а dastaўsia jon да нас з paўночнай Afryki, праз Hišpaniju

і ўsio zachodniuju Eўropu. Spačatku — u Aўstralii żyvie hetak jašče і siahoўня — żyў trus dzika і chutka rozmnažajučysia rabiў vialikija škody. Palavaŭ tady на trusa čalaviek dзеля dзviuch прычын: raz, kab pazbycca dakučliva-ha škodnika і dva, kab мець dobry аўчынны tavar. На miasa trusoŭ spačatku nia ўжывалі, а byлі narody (żydy), у якіх spažываўня trusovaha miasa проста было zabaroniena. З časam аднак čalaviek trusa asvoіў, taksama pierad usim дзеля jahonaj аўчынкі. Kali-ž asvojenaha trusa pačaŭ čalaviek hadavać з tej samaj uvahaj, jak і іншуju żyviolu, tady byлі vyhadavany novyja hatunki trusoŭ, jakija aprača аўчынкі dajuć jašče шмат воўны і dobraha miasa. Hetak paўstała з časam wielmi mnoha ўsialakich rasaŭ trusoŭ, з якіх аднак daloka nia ўsie majuć hadaўlanuju vartaść. Tyja-ž rasy, jakija hetu hadaўlanuju vartaść majuć, možna з bolšaha padzialić на try vialikija hrupy: 1. hrupa trusoŭ аўчынных, 2. hrupa trusoŭ аўчынна-miasных і 3. hrupa trusoŭ miasных. Асобна стаіць staraja rasa trusoŭ hetak званных Anhorskich, jakija dajuć добружу воўну.

Празначаную да перахавання бульбу ня можна проста з поля ссыпаць у скляпы ці ямы, але перад усім трэба яе рассыпаць ценькім пластам у правеўным, ад дожджу забяспечаным месцы (у гумне, вазоўні ці іншым падстрэшы), даючы ёй гэтак час выдыхаць з сябе большую часць непатрэбнай вогкасьці і газаў.

Варывенныя скляпы для бульбы мусяць быць сухія, старанна ачышчаныя ад усякіх астаткаў, а да таго — паскрапляныя вапненым малаком ці выкураныя серкай. Па ссыпаньні абсохшай бульбы ў такія скляпы, самую варыўню — у першыя асабліва пагоднія дні — трэба старанна ветаць. Затхласьць паветра ў варыўні трэба выветрываць і пасьля, памятаючы аднак, што надмернае ветраньне лішне пабуджае бульбу да дыханьня і ад гэтага бываюць немалыя страты. Аднак, пакуль тэмпература не абніжыцца да 4°C, ваконцы ў варыўні павінны быць паадчыненымі.

Пры найлепшых варунках бульба перахоўваная ў варывенных скляпах можа быць забяспечаная ад большых страт толькі праз паўгоду часу. Да таго, пры большым ураджаі, на такое перахоўваньне патрэбнашмат месца і ў варыўні становіцца за цесна. Ставанья ў нас ямы на бульбу не заўсёды адпавядаюць вымогам гаспадаркі і таму далёка цікавейшымі зьяўляюцца гэтак званыя (з нямецка) крэхты. Ёсьць гэта няглыбокія (найвыжэй 30 см.) падаўгаватыя равы. Прыгатаўляюцца яны гэтак:

У сухім, непрапускным, заслоненым прад паўночнымі вятрамі месцы выворываецца

роў, углыбку да 30 см., ушырку да паўтара або і двух мэтраў і ўдоўжкі — колькі трэба, каб памясьціць бульбу, празначаную да перахаваньня. Уздоўж і пасярэдзіне гэтага крэхту (рава) укладаюцца на нізкіх (15—20 см.) козьліках дошкі ці латы ў форме стрэшкі, па тое, каб зрабіць люхт, праз каторы сподам выветрывалася б уложаная бульба. Пасьля насыпаецца сама бульба „коптарам“, у форме вострай градкі, вышыняй 1.00—1.50 м. ад самага споду да грэбня і на пачатак пакрываецца толькі роўным пластом чыстай саломы. З абодвух бакоў крэхту выкопываюцца па аднаму няглыбокаму раву, каторымі адцякае ад крэхту вада.

Калі ўжо пазімнае і крэхт з бакоў абкідаецца на пачатак ценькім толькі пластом зямлі, грэбень крэхту астаецца йшчэ вольным ад зямлі і на ім робіцца верхні люхт гэтакім спосабам: уздоўж цэлага грэбня кладзецца гладкая плаціна ці жэрдка і праз яе, ўперак, перакладаецца пласт доўгай саломы. Канцы гэтай саломы з абодвух бакоў абсыпаюцца зямлёй. Пасьля гэтага плаціна (жэрдка) выцягваецца, а на ейным месцы астаецца вольны люхт, каторым адходзіць з крэхту ўся пара і газы. Гэты люхт астаецца адчыненым аж да часу сільных маразоў і тады ён з абодвух бакоў запіхаецца саломай. Тое самае з люхтам споднім.

З настаўнем маразоў прысыпаецца пласт зямлі на крэхце да грубіні паўмэтра. Пласт сьнегу таксама бароніць крэхт ад маразоў, а йшчэ лепш робіць гэта гной, каторага аднак ня можна раней накладаць — асабліва на грэбень — аж покуль не прамерзь

Jak vybrať trusoŭ na plem. Udača hadoŭli trusoŭ zaleža pierad usim ad vybaru plemnaha materyjalu, jaki musić być absalutna zdarovy, mieć vialioly, žyvy vyhlad, bliščustuju poŭšč, nia śmieje być chudym, — bo heta najčасьciejšaja aznaka chvaroby. Samiec da taho pavinien być mocna zbudavany, mieć šyrokiju hruzdinu, dobra ražvity kaściak i kruhluju (kaciačuju) hałavu. Samka (truska) pavinna wykazvać „samčy“ typ (mienš hruby), kości miadničnyja pavinny być šyrokimi, a da taho plemnaja samka musić mieć najmienš 6 (šeść) sisiok. Chto haduje trusoŭ na toje, kab mieć dachod z ichnich aŭčynak, toj musić viedać, što najbolš chodkija aŭčynki bielyja, bo ich možna ūsialak farbavać. Dobra ceniacca tak sama aŭčynki sivyja, šeryja i naahu adnakolernyja, nie rabyja.

Zapłodžyvanie trusoŭ. Ahulna viedamaj jošč vialikaja plemnaja siła trusa. Heta nia znača adnak, kab čalaviek mieŭ prava hetu zdolnaść nadužyvać. Miesiacy zimovyja treba pakinuć trusom (plemnyj) na adpačynak, mienš karmić i nia trymać u cioplych kletkach. Prypuskać samku da samca (a nie

naadvarot) treba tolki pad viasnu, z tym, što zapłodnienaja samka akocicca praz 30—33 dni. Zvyčajna pakryvanie samak adbyvaецца davoli lohka. Samka patrabujučaja samca paznaецца pa tym, što stanovicca raptam niespakojnaj, pałachlivaj, a radzilnyja orhany jejnyja čyrvaniejuć i braknuć. Hetak padražnienuju samku treba biezadkladna ūsadzić u samcovu kletku i tut-ža pačakać, pakul toj dvojčy jaje pakryje. Biez dahladu zlučanych plennikaŭ pakidać nia možna.

Spačatku samka zvyčajna chvilinu-druhuju ūciakaje, ale nie ahryzaецца i doŭha heta nia tryvaje. — Kali-ž zamiest haniacca pa kletcy samka siadzie ū kut zadam i zdradžaе namiery hryčisia — znak heta, što jana samca pryniać nia choča; tady jaje treba nie čakajučy z kletki samcovaj vybrać, pasadzić nazad i sačyć, kali jana ūznoŭ zapatrabuje samca.

Ale sačyć treba i samku, jakaja samca pryniala, bo i takaja nie zaŭsiady stajecca zapłodnienaj. Niezapłodnienaać pakrytaj samki paznaецца miž inšym pa tym, što takaja samka na 12-tyj dni pašla pakryćcia pačynaje ūžo rabić hetak zvanaje falšyvaе hniazdo: z padsciłki i z svaje sobskaje poŭšci, jakuju pačynaje vydziраć z brucha i z bakoŭ. Hetkaje-ž

не абсыпаная зямля блізу аж да самай бульбы. Добра ўложаны і дагледжаны крэхт перахоўвае бульбу лепш, чым варывенны склеп. Адна толькі пры гэтым нявыгодна: ня можна бяз шкодаў выбраць бульбы з крэхту падчас марозу.

Кішэньне бульбы.

Гэты спосаб перахоўвання бульбы, у параўнанні з спосабамі папярэднімі, мае тую выгоду, што: 1. перахоўваная бульба займае найменш месца, 2. не вымагае, каб бульба была толькі зусім цэлай, нязьмерсшай і зусім здаровай, 3. добра закішаная бульба найменш дае стратаў і найдаўжэй — да двух гадоў — можа перахоўвацца. З другога ўзноў боку вымагае гэты спосаб вялікай акуратнасці і крыху працы, як пры прыгатаванні ямаў да кішэньня, так і самой бульбы.

Істота кішэньня бульбы ў тым, каб забяспечыць яе ад сапсуцы пры помачы млечнага квасу, які вытвараецца ў парэзанай ці патоўчанай, цесна ўтапанай (убітай) і старанна ад доступу паветра забяспечанай бульбе. Кішонай можа быць бульба сырая або параная. Атрыманая гэтак кішонка з бульбы паранай, апрача іншых дадатніх свомасцяў, можа быць добрай пашай ужо з ямы, тады як кішонка з бульбы сырой, прад тым як быць скормленай, павінна быць яшчэ зваранай. Для поўнасьці разгледзім аднак абодва спосабы — спачатку сыры, а пасля параны.

Бульба празначаная да кішэньня спосабам сырым перад усім ачышчаецца ад пя-

ску, з надгніўшай вырэзваюцца сапсутыя мясцы і ўся пасля дробна сячэцца. Пасечаная гэтак бульба ссыпаецца ў загадзя прыгатаваную яму. Яма павінна быць выкапана ў сухім, непрапускным грунце. Найлепш, калі можна гэткую яму выцэментавать. Пры недастатку аднак можна задаволіцца тым, што на дно накідаецца добрая гліна, умесіцца і выбрукецца каменем. Сыцены абкладаюцца дошкамі. Яма павінна быць паўтара аж два мэтры глыбокая, наагул аднак такая, каб закішаную ў ёй бульбу можна было скарміць праз тры тыдні. У гэтак прыгатаваную яму сыплецца парэзаная бульба пластамі па 25—30 см. і старанна ўтоптывецца (гэта вельмі важна!), найлепш нагамі абутымі ў „драўлянікі“. Дзеля таго, што сырая бульба пры сыцсканьні выдзяляе з сябе шмат соку, добра бывае яе перамешваць мякінай ці проста сечкай і так разам убываць. У кожным разе ня можна дапускаць да таго, каб на версе стаяла бульбяная жыжка і калі б яна ўсё-ж наверх выбівалася, дык трэба перастаць далей накладваць і пакінуць праз ноч у супакою, каб упілася.

Калі ўжо яма поўная, прыкрываецца ня грубым пластам мякіны, на каторую даецца пласт добра вымешанай гліны. Гэтай глінай павінен быць замкнёны ўсякі доступ у яму для вонкавага паветра. На гліну даецца пасля грубшы (каля 70 см.) пласт зямлі. Чым грубшы, тым лепшы. Калі-б з часам у гэткай пакрыве ўтварыліся шчэрбіны, дык іх трэба зараз жа замазывать вымешанай глінай. — Над усім даецца яшчэ звычайная саламяная стрэшка, якая найлепш забяспечвае ад пра-

hniazdo *sapraŭdnaje* robić zapłodnienaja truska tolki na paru dzion pierad radami.

Kali-b nanova prypuščanaja truska astatasia taksama niezapłodnienaj, dyk heta znak, što jana abo naahuł chvoraja, abo tolki časova aslablenaja. Ahulnuju chvoraśc napravić nia lohka, ale pabudzić achvotu da pryniaćcia samca možna kormam; dajecca tady trusom: avios, seler, piatruška, krop. Dobryja vyniki daje taksama pamiaščeńnie samca i samki ŭ sumiežnych z saboj kletkach. Usio heta adno sicca jak da samca, tak i da samki. Samiec aprača taho moža stracić achvotu da skoku, kali jon pieramučany, kali musić absluhoŭvać bolš jak 10—12 samak. Ličby hetaj nia možna nikoli pieravyžšać.

Trusianiaty pry matcy. Rodzić truska zvyčajna šmat dziaćiej, ale pakidać hadavać možna tolki hetulki, kolki matka maje sisiok; reštu treba abo dadać u inšaje hniazdo (prad tym adnak dobra vycieršy poŭšciu novaj „mamki“), abo navat kotcy ci ŭrešcie slabiejšych trusianiat patapić. Tut-ža zrazu adnak z usim naciskam treba zaznačyć, što trusy wielmi nia lubiać, kab niechta, a pieradusim čalaviek, pad-

hladaŭ u ichniaje hniazdo. Niekatoryja hadaŭcy navat čvierdziać, što kali truska zrazumieje, što čalaviek padhladieŭ jejnych dziaćiej, dyk hatova ich pajeści, bo pierakanana, byccam, što čalaviek jejnyja dzieci adbiare. Ci heta aściarožnaśc truski jdzie tak daloka — heta jšče z celaj peŭnašciu nia śčvierdžana. Viedania tolki, što ludzkoje voka ŭ pieršych dvuch tydniach pašla taho jak truska akocicca, biez patreby jaje niepakoje i dražnić. Dziela taho čalaviek nie pavinien biez patreby ŭ hniazdo zahladać. Na toj-ža vypadak, kali hetaha kaniešna treba, jak napr. na toje, kab pierakanacca jak silnaje hniazdo, trusku-matku treba pieradusim выбраць z hniazda, adnieści ŭ zakrytaje miesca i pašla tolki aściarožna rabić svaju rabotu. A zrabiišy treba ŭžnoŭ usio tak pakinuć, jak bylo.

Rodziacca trusy hołymi, ślapymi i naahuł slabymi, wielmi patrabujučymi čulaj apieki, a pieradusim dobraha kormu. Ci taki mały trus dobra nakormleny, ci jon hałodny, paznajecca pa tym, ci jon poŭny, ci jahonaje bruška parožnaje i skura na im pamorščanaja. Važna tut, kab truska-matka mieła dosyć małaka. Dziela hetaha radziać karmić truski ŭ hetu paru takimi małakahonnymi pašami, jak

цяканья вады, каб не дапусьціць яе да схаванай бульбы.

Дзе ёсьць магчымасьць парыць бульбу, там заўсяды лепш даваць да кішэня бульбу спараную; не на кашу, а толькі каб была мягкай. Адзіны гэта спосаб выкарыстаць бульбу захвачаную марозам. Кішэньне запаранай бульбы мае йшчэ і тую выгоду, што дае і лепшую пашу, менш стратаў, ня траціцца бульбяны сок, даўжэй трывае і не вымагае так дакладнага прыгатаваньня ямы: добра ўдаецца ў звычайнай яме ў непрапускной зямлі, з брукаваным дном і ашэляванымі сыценамі.

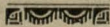
У прыгатаваную яму накладаецца стоўчаная бульба і дакладна ўбіваецца. Поўная яма прыкрываецца таксама спачатку ценькім пластом мякіны, пасля замазваецца глінай і наверх прысыпаецца зямлёй. — Мясамі накладаюць у адну яму параную бульбу разам з сырой у перамешку, або пластамі.

Заўсяды варунам добрага ператрыманья кішонай бульбы ёсьць стараннае ўбіццё і наагул недаступнасьць вольнага паветра.

100 мэтр. цэнтнараў (у адным мэтр. цэнтнары 6 пудоў і 10 фунт.) паранай бульбы наложанай у яму і дакладна зьбітай займае прастору ня больш 1 куб. мэтра (мэтр удожкі × ўшыркі × ўвышкі).

Аб застасаваньні кішонай бульбы як пашы — наступным разам.

А. К.



На сенажацях увосені.

Дагляд за полем, за жывёлай па нашых гаспадарках сьведама, ці нясьведама — павялічваецца. Адны толькі сенажаці чамусьці ўсьцяж не знаходзяць зразуменьня і іх бачыць чалавек наш найчасей толькі тады, калі хоча касіць. А сенажаці ж кіруюцца тымі самымі законамі, што і поле: родзяць толькі датуль, пакуль з іх ня вычэрпаюцца запасы спажывуных сучастак. Запасы гэтыя на палёх абнаўляюцца гнаеньнем, а хто-ж у нас падумаў, каб сенажаць ды пагнаць, або прынамся ў час зраўнаць, асушыць, разбаранаваць? Восень на гэта ёсьць найадпавяднейшай парой.

Там, дзе сенажаць ня ёсьць пасьбішчам, зараз жа пасля атавы трэба яе разбаранаваць, а гэтым самым памагчы закараніцца на наступны год. Зарост травы, які дазімы не закусіцца і не набера досыць спажывуных запасаў, на другі год не пасьпее ўжо разьвіцца. Іншымі славамі, сенажаць жыве тым, што назьбірае ўвосень году папярэдняга.

Гэта. маючы на ўвазе трэба ўжо раньняй восенняй упарадкаваць сенажаці, выбаранаваць мох, пазразаць купіны і кусты, прачысьціць старыя і выкапаць новыя равы, зраўнаць, разбаранаваць і... пагнаць.

З натуральных гнаёў на сенажаці найлейшы кампост, вырабляны ў гаспадарцы з розных адпадкаў. Кампост растрасецца роўна па сенажаці і гэтак пакідаецца праз зіму. За гэты час усё найлепшае з кампосту ўпываецца ў сенажаць, а рэшткі на вясну

karaviačaje maľako, cukrovija i karmovija buraki, morchva i im pad. — Horš byvaje, kali truska nia choča dziela niejkich pryčyn svaich dziaciej saić naahu, što zdarajecca časam asabliva ŭ maľadych trusak. U takim razie nie astajecca ničoha inšaha, jak uziać žmienij trusku za chrybiot i prytrymać nad hniazdom, kab dzieci mahli ŭčapicca i ssać. Časta heta pamahaje i truska, pačuŭšy jak adchahvanaje ssańniem maľako ablahčaje napružańnie ŭ hru-dzioch, dalej užo soje dziaciej achvotna sama. Kali-b adnak sama truska i dalej jašče z'sajeń-niem nie špiašaľasia, dyk praz 8—10 hadzin treba takaje zmušanae sajeńnie paŭtaryć.

Адлуčаньне trusianiat. Praz 2 tydni pašla naradžeńnia pačynajuć užo maľadyja trusianiaty pakrysie vybirać drabniejšaje siena, maľaduju travu, avios, vyhryzajučy hety apošni z łuski tak umieľa, što bližej nie pryhladajučy-sia zdajecca avios taki zusim niakranutym. U hetu paru trusianiaty, a ŭłaściva — ichniaja matka „nie bajacca“ ŭžo ludzkoha voka i zvyčajna žyva pierahaniajucca pa kletcy, patrabujučy hetak bolš prastoru. Dziela hetaha treba rabić dla samak takija hniozdy, kab ich možna było ŭ hetu paru pabolšyć. U takim hniaž-

dzie pavinna być taksama takaje miesca, kudy nie mahla-b dastacca matka, a kudy mahli-b svabodna pieraľazić trusianiaty i jeści padadzienny im smačniejšy korm, napr. avios.

Adlučajucca maľadyja trusy ad matki jak užo majuć pa 6—7 tydniaŭ žyćcia. Sumlenny hadavielnik pakidaje pašla hetaha samak trusovych volna jašče praz 10—14 dzion i tady tolki prypuskaje ich da samca. Ahułam biaručy, u hod truska pavinna radzić nia bolš jak 3—4 razy. Adstaŭlenyja trusianiaty mohuć żyć razam, samcy i samki, bolš-mienš praz čatiry miesiacy. Paźniej hetaha času maľadych samcoŭ treba adlučyć i pamiaścić kožnaha asobna, bo ŭ hetu paru jany pačynajuć užo płociava dašpiavać i hryžcisja, uzajemna kalečaćysja i psujučy sabie aŭčynku — Truski maľadyja mohuć astavacca razam až da času pakul nie pražyvuć — mienšyja rasy prynamsja 8 miesiacaŭ, a bolšyja — 10 až 12 miesiacaŭ. Raniej hetaj pary pakryvać nia možna, bo choć truska pry dobrym dahladzie płociava dašpieje i raniej (zapatrabuje samca), to adnak cialesna praz 8—12 miesiacami jana jašče byvaje niedašpieľaj i pradčasnaja ciahotnaść moža joj vielmi zaškodzić. Tut ža treba zaznačyć, što šmatlikija chvaroby i h. zv. zbačeńni

чыста зграбаюцца. Вельмі цэнным гноем ёсьць і попел з дрэва, рассеены ў разбаранаваную сенажаць і — па магчымасьці — прыкрыты.

З штучных гнаёў — каму толькі зварот на гэта пазволіць — найлепшым бадай ёсьць тамасшляк (фосфар) і каініт (паташ). На сенажаці ніколі нягноеныя даецца ў першым годзе аж 10 мяшкоў (па 100 кілё кожны) каініту і 7 мяшкоў тамасшляку на гэктар. Тамасшляк і каініт можна цесна прад высевам мяшаць і высейваць за раз; пакідаць аднак мешанку нявысееную ня можна — сапсуецца. У наступных гадох даецца што другі год па 5 мяшкоў каініту і што трычатыры гады па паўтара мяшка тамасшляку на га. Прад кожным засевам гнаёў трэба разы два праехаць накрывж вострай бараной, каб зьдэргці мох і даць вольны доступ паветру да карэньняў травы.

З цэлай пэўнасьцю можна сказаць, што дагляд і ўгнаеньне сенажацёў сягоньня часта значна лепш аплачваецца, чымся такі-ж дагляд за полем аромым. Толькі адзін варунак: сенажаць прад гнаеньнем мусіць мець урэгуляваную вогкасьць. Мокрая сенажаць прад угнаеньнем павінна быць асушана, а сухая — заліта. Інакш шкада працы і коштаў.

В. В.



Як даіць каровы.

Умелае даеньне каровы — гэта вельмі важная рэч у малочнай гаспадарцы, бо само яно ўжо зьольшуе колькасьць малака, робіць яго клусьцейшым, папраўляе спраўнасьць малочных гручолаў і наагул усей малочнай жывёлы. Нашы людзі ў большасьці замала або і зусім ня цікавяцца гэтым пытаньнем і таму паносаць вялікія страты.

На чым жа палягае добрае даеньне кароў?

Трэба ведаць, што найважнейшай ёсьць рэчай, каб здоіваць карову да апошняй каплі малака. З гэтага маемо патройную карысьць: першая — малака атрымоўваецца наагул больш; другая — гэта малако клусьцейшае, бо самыя апошнія каплі малака маюць у сабе найбольш туку (клубастасьці) і таму яны, як сьмятана (у гаршку), найвышэй у вымя і зьбіраюцца (састаіваюцца) і пры самым канцы выдойваюцца. Малако з пачатку даення мае ўсяго каля 1.5 проц. туку, а пры самым канцы гэты працэнт падымаецца аж да 12. Трэцяя карысьць тая, што карова раздойваецца, бо — як сказана — папраўляюцца малочныя гручолы, якія, добра выдаеныя, дадуць больш малака пры наступным даенні. І наадварот, вымя раз добра неапарожняе псуецца і адвыкае ад правільнага дзейнасьці.

Каб добра выдаіць карову, на гэта трэба спосабу і сілы. У нас сядзе жанчына пад карову і тыцкае двума пальцамі, яшчэ і мацае іх раз-за-разам у малацэ, аж гідка глядзець. Лепш даіць цэлая далонь; знача,

natury, časta spatykanyja siarod trusoŭ, majuć pryčynu ŭ pradčasnym zapłodžyvańni, tymbolš kali płodziacca štuki blizkija da siabie pa kryvi (pasvajačanyja). Na heta treba źviarnuć asablivuju ŭvahu.

Чым і як карміць трусоў. Skazana było ўжо, što trusy jaduć usio i što jany velmi žyrkija. Heta nia znača adnak, što trusu možna davać usio, što papała, bo niekatoryja pašy — a ich jošč nia mała — trusom velmi škodziac. Da takich škodnych pašaŭ naležać miž inšym: voŭčaje lyka, voŭčaja jahada, maki, zialonyja hrečka i šalbabon (fasola), sałata, kukol, syraja bulba; škodziac trusu liščio višni, čarešni, ślivi, nia lubiac listoŭtopalu. Škodzić trusom, kali źjaduć šmat mokraj kaniušyny abo takoha-ž kapuścianaha liščia. Lubić-ža trus: liščio i hałuzki biarozy, lipy, asiny, klo-nu, dubu, laščyny, rabiny i navat jołki. Morchva i buraki karmovyja, bručka, repa i varanaja bulba — heta lubimaja paša trusa. Ale pry ūsim hetym nia možna zabyvacca, što kali niechta dumaje mieć dachod z trusoŭ, dyk musić mieć dla ich dobraje siena, a na abmiešku: votruby, hrečynu, žaludy, lnianoje siemia, makuchi, avios (asabliva dla mała-

dych), jačmień pšanicu.

Karmić trusoŭ treba prynamsi dvojčy na dzień, pry čym ranicaj dajecca jamu paša bolš ci mienš vadžianistaja, napr. buraki, morchva (asabliva dla maładych i rasovych trusoŭ), bulba, usialakaja kišonka i h. d., a ŭviečary — suchaja, napr. avios, siena. Viečaram taksama treba trusom dadavać i sol, katoruju jany velmi lubiac i šmat patrabujuć: na štuku darosłuju ŭ dzień — 2 gramy. Druhoj asablivaščiaj trusa jošč toje, što jon lubić u damiešcy da pašy horkija dadatki, jak napr. pałyn, listy chrenu, dzikoj cykoryi; taksama i sušanaja krapiva. Z hetaje pryčyny radziac źbirać krapivu za zialona, viazac jaje ŭ nievialikija pučki i sušyc na zimu ŭ suchim, pravieŭnym miescy. Taksama pryhataŭlajecca zahatoŭka i sučkoŭ (halinak) vierby.

Kišonki dla trusoŭ pryhataŭlajuca hetak: kapuścianyja listy, bulbianaja nać, roznyja sarniaki (pustazielle), rubajuca i skladajuca, jak kapusta ŭ bočcy, płastami, solacca i staranna ŭbivajuca; pašla prykryvajuca denkam i pry-ciskajuca kamieniem. Praz 6—8 tydniaŭ kišonka hatova. Dajecca jana krolikam hatavanaja. Buraki, bručka, repa dajuca trusom u stanie šviežym, abo jak kišonka.

сіська (дойка) абымаецца пры самым вым'і вялікім і паказальным пальцамі, а рэштай пальцаў перабіраецца па чарзе, зверху ўніз (як іграючы на жалейцы) і выціскаецца малако на вонкі.—Другая рэч, якую робіцца—гэта масажаваньне вым'я; значыць прад даеньнем вым'я гладзіцца і як яно крыху сагрэецца і робіцца тугім — лёгка націскаецца. Тады наступае даеньне, пры чым сядачь трэба з правага боку каровы і апёрціся галавой аб каровін живот. Калі малако перастане ўжо выдзяляцца, масажуем вым'я другі раз, не пакідаючы пры гэтым сісёк, але падкідаючы вым'я рукамі ўверх, падобна, як гэта робіць цялё ссучы тую ж карову; тое самае робіцца з другімі чвэрткамі вым'я, пасля гладзіцца цэлае вым'я з гары ўдол і доіцца далей. Ад гэтага карова йшчэ прыдасць малака і гэта вельмі добра ўплывае на яе малочнасьць.

Даіць трэба насамперш абедзьве прэднія сіскі, а пасля абедзьве заднія. Добра выдаіць карову, ды яшчэ некалькі — гэта работа даволі цяжкая і таму у прыкладных гаспадарках выконваюць яе не жанчыны, а мужчыны.

Далей, як падчас даеньня, так і пасля трэба абхадзіцца з каровай лагодна; карова, якую б'юць ці штоўхаюць, становіцца пужлівай, неспакойнай і тады яна ані выдзяляе, ані выпускае малака. Ня менш важнай рэчай ёсьць не даваць карове нічога есьці падчас даеньня, бо калі яна ў гэту пару есьць, а йшчэ баіцца, каб другая ад яе не адабрала, дык кепска аддае малака. Трэба ад самага пачатку прывучыць карову, што яна дастане належную ёй пашу толькі па скончаным даеньні. Далей, трэба ўважаць, каб даіць карову ўсё ў тым самым часе, найлепш а гадзіне 5-ай рана, 12-ай упалудзень і 7-ай вечарам. Частае выдойваньне падносіць малочнасьць, але часьцей як тры разы ў дзень даіць не аплачваецца.

(„Сіль. Госп.“) інж. Р. Я.

Як паступова вясці гаспадарку — на полі, у лесе, у гародзе, у хляве, на пасецы, у рыбным ставе і г. д. аб усім гэтым дакладна падае

„ZIEMLAROVSKAJA ЇУТАНКА“, Ї. І.

Кніжка мае 144 бачыны і каштуе толькі 1 залатоўку.

Дастань можна ў рэд. „Самапомачы“. Падпішчыкі „Самапомачы“ перасылкі ня плацяць.

Аб ськіданьні.

Маем пры гэтым на ўвесе перад усім ськіданьне ў кароў. Разумеецца-ж пад гэтым словам прадчаснае ацяленьне, найчасьцей паміж 5 і 8-ым месяцам.

Усякае ськіданьне гэта для гаспадара страта. Прычыны ськіданьня бываюць або выпадковыя, вонкавыя, або заразныя. У гэтым апошнім выпадку ськіданьне паўтараецца ў даным хляве некалькі разоў і то не ў аднэй штуці, а ў некалькіх.

Выпадковыя прычыны ськіданьня гэта найчасьцей мэханічныя, як усякія удары на живот, неўласьцівае кармленьне (сапсутай пашай або калі да пашы дамешаны напр. жытнія спарышы ці іншыя труючыя расьціны) або хворасьць радзільных ворганаў маткі.

Прычынай заразьлівага ськіданьня ёсьць асаблівы дробнатвор (бактэрыя), зародкі якога размнажаюцца перад усім у гніючых астатках ськіданых кароў. Гэтыя астаткі (радзільныя логвы) ў такой жывёлы ніколі ня выходзяць чыста навонкі, але часьць іх астаецца ўсярэдзіне і гніе. З цэла зародкі гэтыя дастаюцца ў гной, размнажаюцца і калі стуль дастануцца на вонкавыя радзільныя органы іншых цельных кароў ці іншай жывёлы, дык іх заражаюць і гэта жывёла таксама ўжо ськідает.

У першых месяцах цельнасьці ськіданьне адбываецца лёгка і скора. У пятым і далейшых месяцах, калі плод ўжо бывае большым, ськіданьне становіцца падобным да праўдзівага цяленьня. Толькі па такім ськіданьні лагва астаецца ўсярэдзіне і далей плодзіць заразныя бактэрыі. Ад гэтага настаюць усякія катары радзільных ворганаў, якія доводзяць да поўнай няплоднасьці, жывёла худзее і дойнасьць яе абніжаецца, а падчас і зусім занікае.

Лячэньне пачатага ўжо ськіданьня нічога не памагае. Тым большае значэньне мае асьцярожнасьць прад гэтай хваробай, асабліва прад ськіданьнем заразьлівым. Їцерагчы трэба цельныя каровы, каб яны аб што небудзь ня ўдарыліся, ня можна паіць іх лішне сьцюдзёнай вадой, ані карміць сапсаванай, заплесьнеўшай пашай. Проці заразьлівага ськіданьня найлепшым лекам ёсьць чыстата і частая дэзынфэкцыя хлявоў; абавязкава чыста трэба прыбіраць усялякія астаткі лагва па цяленьні і часта, па магчымасьці штодзень абмываць вонкавыя радзільныя органы цельных кароў дэзынфэкцыйнымі сродкамі (найлепшым з іх бадай ёсьць 0.1% раствор сублімату — рэд.). Аднак пры масавым заразным ськіданьні можа памагчы толькі лекар-вэтэрынар.

Д-р Ю. З.



Пчалюру ў м-цы кастрычніку.

Не пара ўжо пераглядаць пчолы, але калі нехта да гэтага бывае змушаны, хай гэта робіць асьцярожна раніцай або ўвечары. Лёткі павінны быць звужаны, каб пчолы маглі бараніцца прад зладзейкамі — пчоламі і асабліва прад мышамі, якія цяпер шукаюць ужо цяплейшага кутка, каб пераначаваць, а калі пчалюр не агледзіцца, дык і зазімаваць. Найважнейшай аднак справай ёсць абгледзіць вуль прад халадамі, забяспечваючы яму адначасна дастатак сьвежага, сухога паветра, якое патрэбна пчолам ня менш як корм. З двух лётак, адна (вышэйшая) астаецца праз зіму адчыненай, хоць і звужанай.

Што датыча забеспячэння ад холаду, дык трэба з усей пэўнасьцю зацемиць, што на колькі пчолы баяцца зімна, на толькі шкодна ім і празьмернае цяпло. Тут патрэбна залатая сярэдзіна. Зацёплае зазімаваньне, пры не завострай зіме, змушае пчолаў да прадчаснага пладаваньня, а тым самым і да непатрэбнага вытраваньня энэргіі. Калі-ж пасля раптам настане зімно і пчолы ня могуць вылецець у аблёт, дык хварэюць на нястраўнасьць. Цяплейшага зазімаваньня вымагаюць толькі слабейшыя. Старанна трэба абгледзіць, ці няма якіх шчэлін у вульлі, або ці ня кратаецца нейдзе ў дошцы сук, каторы пасля можа вываліцца і ў вульлі паўстане шкодны працяг (скразьняк).

У вульлех амэрыканскіх паміж перага-родак і сьценок даюцца бакавыя маты, якія мусяць шчыльна прымыкаць да сьценок вульля. На столь даецца саламяная мата і некалькі аркушоў газэтнай паперы нядрукаванай. Можна таксама з столі павыбіраць дошкі і замест іх паўстаўляць адумасловыя падушкі, выпаўненыя сечкай, мохам, ватай ці іншым матэрыялам, які глытае выдзеланую ў вульлі вогкасьць. Калі няма аніматаў, ані падушак, кладуць тады на столь некалькі аркушоў газэтнай паперы, а на яе — сена, салому і пасля шчыльна прыкрываюць стрэшкай.

Гэта ўсё была мова аб вульлех футраваных. Вульлі летнія, робленыя з паадзіночнай дошкі і маючыя зімаваць на дворы, павінны йшчэ апрача таго быць забяспечаны і з надворку ад маразоў. Калі такіх вульлёў ня шмат, тады кожны з іх паасобку абвіваецца саломай на 4 цалі; вольнай пакідаецца толькі лётка. Калі-ж на пасецы ёсць некалькі, а тым больш шмат такіх вульлёў, дык іх зносяць у адно месца, састаўляючы ў два рады — лёткамі да сярэдзіны — і ўсе за раз абкладаюцца саломай, ці нечым іншым, падобным, і абяззваюцца.

Хто мае для сваіх пчол вульлёўню — там усе гэтыя захады лішнія.

Прыгатаваньне пчол да зімаваньня — для практычнага пчалюра рэч зусім лёгка,

Як квасіць капусту.

Чым далей, тым болей пачынаюць людзі пераконывацца аб важнасьці для здароўя чалавека ўсякай садовіны і варыва, а перадусім — капусты. Асабліва важнай ёсць у гаспадарцы — і наагул у сям'і — капуста добра заквашаная.

Яксьць квашанай капусты залежыць: 1. ад гатунку самай капусты, 2. ад якасьці бочкі, у каторай капуста заквашываецца 3. ад умелай працы пры заквашваньні капусты і 4. ад спосабу трыманьня заквашанай капусты. Застановімся-ж тут коратка над усім па чарзе.

1. Капуста выбраная да квашэньня мусіць быць салодкай, мусіць мець у сабе пэўную колькасьць цукру, каторым кормяцца бактэрыі малочнага квашэньня. А на прысутнасьці і магутным разьвіцьці гэтых бактэрыяў, як і самага малочнага квашэньня, гаспадыні мусіць вельмі залежыць, бо ня што іншае, як гэта іменна квашэньне консьэрвуе заквашаную капусту і робіць яе ня толькі смачнай і пахучай, але і вельмі здаровай. І калі-б з нейкіх прычын малочнае квашэньне прыпынілася, дык наступае квашэньне ацтовае, якое псуе ўсю справу беспаваротна. Дзеля гэтага, калі-б быў сумліў, што капуста браная да заквашваньня мае замала цукру, дык ей трэба гэтага цукру дадаць, дасыпаць, або хоць-бы даліць добрага кваснага маляка, ці ўрэшце самай толькі сыраваткі.

2. Другой важнай справай ёсць выбар бочкі для самага квашэньня. Такая бочка мусіць быць бязумоўна чыстай і па магчымасьці новай. А гэта дзеля таго, што ў бочцы, у каторай ужо нешта было, звычайна ўжо сядзяць моцна загнязьдзіўшыся бактэрыі ацтовага квашэньня і не пазволяюць разьвіцца квашэньню малочнаму і ягоным бактэрыям.

Дзеля гэтага да квашэньня капусты найлепш ужываць новых бочак і толькі калі-б ужо іх сапраўды ня можна было чамусьці мець, прыходзіцца браць бочкі ўжываныя (але не старыя!) і іх адпаведна да квашэньня прыгатаваць. Робіцца гэта так: насамперш такія бочкі мусяць быць з пяском добра вышараваныя, асабліва каля пазоў. Пасля такая бочка вымочываецца так доўга, аж пакуль выліваная кожных 12 гадзін вада будзе сусім чыстая і ня будзе мець аніякага паху. Вымачаную бочку трэба выпарываць і яна тады ўжо гатова да ўжытку.

але для пачынаючага вельмі клапатлівая. Меркай умеласьці прыгатаваньня пчол на зіму ёсць правіла, што калі хто на 100 вульлёў змарнуе праз зіму 5 вульлёў, той ужо блэгі пчалюр, а хто змарнуе 10 вульлёў, той зусім не павінен звацца пчалюром. Дык трэба аб гэтым памятаць.

В. Ш—к.

З новымі бочкамі трэба паступаць падобна, толькі што ў іх гэта праца робіцца хутка і лёгка.

3. Далей ідзе прыгатаванне капусты і самае накладанне яе. Поступ працы больш менш гэтакі: выбраныя да квашэння галоўкі капусты, цвёрдыя і здаровыя, перад усім „беляцца“, г. зн. складаюцца на таку ў гумне, або ў іншым мейсцы, на вялікую грамаду і накрываюцца посьцелкай, мяхамі, або саломай (чыстай і здаровай!) і ляжаць так з тыдзень часу. Пасьля зложаная капуста адкрываецца, старанна ачышчаецца, адразаюцца качаны, самі галоўкі разразаюцца на палавіну і шаткуюцца.

Шаткаваць трэба капусту прад самым налажэннем яе ў бочку. На дно бочкі кладуцца чыстыя, цэлыя капусьцяныя лісты і на іх ужо насыпаецца капуста шаткаваная, перасыпаецца солью, а хто любіць — і кмінам. На кожныя 10 клгр. (25 фунтаў) шаткаванай капусты сыпіцца 10 дэка ($\frac{1}{4}$ фунта) солі. Гэтак насыпаная пластамі капуста старанна ўбіваецца шырокімі таўчкамі так доўга, аж пакуль з капусты ня выступіць собскі ейны сок.

Калі бочка ўжо запоўнена добра ўбітай шаткаванай капустай да самага верху, тады на шаткаваную капусту кладуцца ўзноў вялікія цэлыя лісты капусты, на іх — кавалак грубой, але чыстай і нефарбаванай (белай) тканіны (зрэбніны) і на яе — чыстае, г. зв. фальшывае дно (добра да сябе прылягаючыя і ўвесь верх зложанай капусты прыкрываючыя дошкі). Гэта дно націскаецца чыстымі каменьнямі, агульны цяжар каторых спачатку не патрабуе быць лішне вялікім.

Выступаючую вышэй фальшывага дна капусьцяную ваду трэба зліваць як падчас самога квашэння капусты, так і пасьля, калі капуста ўжо квасная. Заўсяды аднак крыха такой вады над капустай быць мусіць.

Прыгатаваная да квашэння бочка з капустай стаўляецца ў чыстае, нямаючае ніякага запаху памяшчэнне. Тэмпература ў такім памяшчэнні мусіць быць даволі высокая, бо аж 18—20°C (тэмпература цёплай хаты).

4. Па скончанні квашэння бочка з капустай пераносіцца ў памяшчэнне цёмнае і зімное, а на фальшывае дно дадаецца больш каменьняў.

(З „Ziemlarobskaj Cytanki“ č. 1. А. Клімовіча бач. 79).

Не дачакаешся часопісі большай, пакуль складкамі сваімі ня ўтрымаеш часопісі меншай.

Сягоньня йшчэ вышлі падпіску на адзіную беларускую гаспадарчую часопіс «САМАПОМАЧ»!

Што рабіць з памідорамі.

З памідораў можна рабіць вельмі шмат і рознароднай стравы. Толькі да большасці з іх патрэбны дадаткі, якіх ня можа даць сялянская гаспадарка. А яшчэ часцей самі памідоры служаць дадаткам да такіх страў, якія ў сялянскіх варунках спаткаць можна ня часта. З гэтай воль прычыны памінаем тут усе тыя рацэпты, якія ў сялянскіх варунках выканаць ня можна, а прынамся — выканаць трудна, і агранічымся да некалькіх толькі найпрасцейшых.

Успомніць жа тут мусім перад усім аб такіх прыправах, як:

Салата з памідораў. Сьпелыя памідоры крояцца на кавалкі, дадаецца соль, перац, цыбуля, хто любіць — сьмятана, або крыха воцту і алівы. Такая мешанка называецца „салатай“ і есца, як закуска, з хлебам і бульбай. Таксама даецца такая салата і да мяса.

Зупа з памідораў. Некалькі сьпелых памідораў наліваецца зімной вадой, кладзецца да гэтага пара морхавак, пятрушку, цыбульку і ўсё разам гатуецца. Пасьля гэты навар цэдзіцца, а памідоры добра расьціраюцца на гэтак званым друшляку, або праз сітца. У працэджаны навар кладзецца асобна згатаваны рыж або шальбабон (фасоля) ці якія іншыя крупы і гатуецца. На патэльні робіцца румяная засмажка з масла або з сала і ўліваецца ў гаршчок. Для смаку дадаецца йшчэ сьмятана.

Сос з памідораў. Угатаваць пару памідораў, перацёрці праз сітца і дадаць да загадзя зробленай засмажкі з мукі, масла або сала (сланіны) з цыбулькай, разьвясыці ўгатаваным расолам або вадой, дадаць крыху сьмятаны і загатаваць. Гэткім сосам запраўляюцца розныя кашы.

Як прыправа, дадаюцца памідоры да капусты, да галубцоў і да бурачкоў. Ц.

Як гаспадарыць чэская гаспадыня на вёсцы?

Калі сучасны гаспадарчы крызыс мы, гаспадыні, пачулі найбольш балюча, прычына гэтага ў тым, што выдаткі нашы, пры меншых даходах, не зьмяншаюцца, а павялічваюцца, перад усім на патрэбы хатнія, і нават на яду. Маладым гаспадыням гэта хлопат не малы. Але мы, што перажылі сусветную вайну, калі досыць было купіць крыху солі, а ўсё рэшта трэба было дастаць з хаты, павінны патрапіць і сягоньня варыць выключна ўсё з нашых хатніх вырабаў, і то варыць танна і смачна.

У маеі кухні ўсё прыгатаўляецца з свае гаспадаркі. Малако, масла, сьмятана, хлеб, мука, проса, мак, сала, усё сваё собскае, непрайшоўшае праз кірмашныя будкі... і ніколі ніхто не наракае, што не наеўся...

Як-жа прыблізна выглядае мой стол, магу вам расказаць. Раніцай на сьнеданьне кожны мае на выбар сьвежае малако, варанае малако або белую каву, да гэтага хлеб або кусок булкі з мінулага дня. Чорнай кавы ніколі не даю, бо ўжываю выключна наша пражанае жыта, ячмень або пшаніцу з малым дадаткам кавы запраўднай з зярнят і цыкорыі. У час цяжкай працы, хлеб да кавы мажыцца маслам. А дзевятай гадзіне, калі працуем у хаце (не на полі), кожнаму даю кавалак хлеба з маслам, з гусіным ці сьвінным салам, іншы раз кавалак сланіны або яйко, калі таннае. Жанчыны любяць у гэту пару кавалак хлеба з мармэлядай, мёдам ці з белавай кавай, што асталася ад раніцы. У рабочы час гэта другое сьнеданьне раблю мацнейшым: даю ячніцу і па малой шклянцы віна з садовых пладоў. Алькаголю ня купляю. У палудзень даю розныя зупы, часам мясныя, іншы раз малочныя, грыбныя, бульбяныя, хлебныя. Каб былі гусцейшымі, дадаю крупы з проса, пансак, гарох, шальбабон, бульбу і інш., усё з собскае гаспадаркі.

Мяса ў земляроба ніколі шмат няма... Калі сьвіні танныя, забіваем, каб сала хапіла на цэлы год і ў растопленае сала заліваем у паліваных гаршкох усё мяса і каўбасы (чэхі ня вешаюць мяса ў сьвірнях, як гэта робіцца ў нас, і таму ня ведаюць, што такое мяса зьлчэе — рэд.). Не заліваю толькі сланіны. Да гэтага на зьмену ўзімку забіваю часам труса, а на вясну — якое казьянё, часам курыцу ці якую дзіч. Увосені качку або гусю, а часам нешта каровяе. Гэтак маю найлепшы і найтанейшы выбар. Салам і сланінай сквару ўсякую гародніну, маслам — булку і інш. Гусінае і качае сала йдзе, як помазка на хлеб...

Гародніна ўжываецца штодзень усяляк прыпраўленая. Што астанецца ад абеду, запраўляецца яйком і даецца на вячэру. Звычайна-ж на вячэру даю малочную хлебную ці іншую зупу з бульбай варанай, печанай, тушанай і г. д. Бульбу для большага смаку часам заліваю злёгка маслам. — Іншы ўзноў раз даю на вячэру малако — прэснае або кішонае — сыр, маслянку...

Калі хачу варыць ашчадна, ня смажу курыну ў м-цы красавіку, не вару яйка ў м-цы студні і г. д., калі ўсё гэта найдаражэйшае, тады ўсё гэта прадаю. Па новым годзе, калі ўсюды коляць, рэжаць, усё гэта таннае і тады раблю запасы мяснова, а масла тады дарагое і яго, старанна вырабленае і хораша ўкручанае, прадаю. Ці то будзе яйко, ці бульба, давайце на рынак усё перабранае, выцртае. Гэтым здабудзецца сабе сталых і добрых купцоў, якія самі будуць

у вас цэлымі гадамі купляць і іншых яшчэ прывядуць.

Вясной укладаю яйкі ў солі; яйко гэтак вытрымае да зімы, а соль можна далей выкарыстаць. Варыва, якое цяпер ужо станела, сушу і заварваю. На рынак цяпер загатаўляю ранныя куранаты, качанаты і гусянаты. Калі рынак гэтым таварам запоўніцца, тады буду гэты тавар выкарыстоўваць сама ў сваёй гаспадарцы.

Улетку танее масла і яго тады пакідаю дома, ці то на хлеб, ці то перапускаю і захоўваю да смажэньня ў кухні. Тое самае з яйкамі.

Выбраныя ранныя садовыя фрукты прадам; калі-ж яны танныя, лепш іх засмажу, нараблю мармэляды, павідлаў, віна.

Хатнюю птушку, каторая на восень бывае таннай, выкармліваю: маю з яе мяса, зупу і сала. У гэту-ж пару знойдзецца ў гаспадарцы нейкае ягнё ці казьянё: забіваю гэта, каб прылепшыць стол для работнікаў, што цяпер цяжка працуюць пры капаньні бульбы, буракоў. Усякія косьці растуцьчаныя, астаткі ежы, абрэзкі варыва і фруктаў вельмі любіць хатняя птушка.

Час грыбоў: зьбіраю іх, а як не магу сама пайсьці ў лес — куплю, выменяю, але грыбы мець мушу.

Аб усім гэтым можна было-б пісаць цэлыя кнігі. Усё мусім ўжываць з сваёй собскае гаспадаркі. Часы цяжкія: чым далей будуць меншыя даходы, меншыя пасагі. Кожную дзяўчыну пашлеце ў гаспадыньскую школу, а не пасылайце яе вучыцца ў рэстаран ці на клябанію. Памятайце, што для гасьцей будзе варыць рады — ў — гады, але ашчадна і для гаспадаркі будзе мусіць варыць праз цэлае жыццё. Земляроб патрабуе добрую, ашчадную жонку, а ня даму да пячэньня тортаў, варэньня мокка і г. д. Жонка земляроба мусіць выкарыстаць і абярнуць усё ў грошы, а не разнасіць цэлую палову дня грошы да разьніка, цукерніка, вандлярыка ці да розных рэстаранаў... У земляробстве жанчына кругом мае працу і ашчаднасьць, але яна і каралева сярод свайго каралеўства. Ці то ў кухні, ці ў агародчыку, паміж птушынай драбязой ці між жывёлай. Калі яна інтэлігентная і разумная, кожны яе паважае. — Калі хочаце выхаваць сваіх дочак на добрыя гаспадыні, пашлеце іх на практыку да іншай гаспадыні — навучыцца больш, як у хаце... І для нас настануць лепшыя часы, але іх мусім самі сабе прыгатаваць. А гэтага ад душы жадаю ўсім мужчынам і жанчынам.

(„Zeměd. Jednota“ № 1/32).

Фр. Валькова.

ГАСПАДАРЧАЯ ХРОНІКА.

„Беларуская Борць“ — часопіс для справаў пчаларскіх і зёлкавых — пачала выходзіць у Вільні пад рэд. грам. Л. Войцікавай. Выдае беларускае Кооп. Т-ва „Пчала“. Адрэс: Вільня, Каралеўская 3—8.

Новыя тарыфа на пошце заведзена ад 1 кастрычніка сёлета ва ўсёй Польшчы Выглядае яна гэтак: за краёвыя (не загранічныя) пісьмы 25 грашоў, за паштоўкі (адкрыткі) 15 грашоў. За загранічныя пісьмы — 55 грашоў, за загранічныя паштоўкі — 30 гр. Пісьмы ў Аўстрыю, Вугрыю (Мадзяршчыну), Чэхаславацыю і Румынію — 45 грашоў, а паштоўкі — 25 грашоў.

Як падпісываць вэксалі. Найлепш, калі земляроб вэксалёў зусім ня ўжывае, бо гэта „ратунак“ надта небяспечны. Калі-ж аднак вэксалю абмінуць ня можна, дык падпісваць іх, згодна з умогаю „Банку Польскага“, трэба поўным імем — а ня толькі адной першай літарай — і прозьвішчам. Вэксалі падпісаныя скарачона Банк ня можа дысантаваць. Скарачона можа падпісвацца толькі акцэптант (той, хто вэксаль мае заплаціць) і то тады толькі, калі пад подпісам ставіцца ягонь штамп, з каторага відаць выразны адрэс падпісвача.

Вернуць ці ня вернуць? Нашы чытачы ведаюць ужо, якія няўстойкі перажываў за сьлетняе лета агранамічны Аддзел Віленскага Унівэрсытэту Вось-жа паводле апошніх вестак Аддзел гэты сапраўды вісіць між небам і зямлёй: запісы студэнтаў на гэты Аддзел прымаліся, школьны год ужо пачаўся, але афіцыйнага пацьверджан ня з Варшаўскага міністэрства што Аддзел гэты будзе ненарушана далей існаваць, дагэтуль няма.

Можа будзе?

Закупы збожжа для войска. На абшары Віленшчыны вайсковая інтэндантура мае закупіць: у м-цы кастрычніку — 190 тонаў (у тоне 1.000 кілёграмаў, або 61 пуд) жыта і 600 аўса, у м-цы лістапада 400 тон жыта і 500 аўса і ў м-цы сьнежня — 156 т. жыта і 500 т. аўса.

Скуп коняў для войска. У міжчасе ад 8 кастрычніка да 13 сьнежня сёлета ў асобных гарадох і мястэчках нашага Краю будуць скупліваць коняў для войска. Рост каня павінен быць ня ніжэйшы 145 см. і ня вышэйшы 150 ст. Цана даволі разнародная, ад 300 да 3.000 златаў, залежна ад якасьці каня Апрача таго большую цану атрымоўваюць тыя, хто належа да гадаўляных гурткоў, а таксама тыя, хто прадаванага каня сам выгадаваў, або прынамся гадаваў найменш 6 месяцаў. На зборным пункце трэба быць у азначаным дні ўжо а гадзіне 7 ранна, каб дастаць карту ўступу. Бяз гэтай карты ніхто ня будзе магчы прадаць каня. З сабой трэба мець усе дакуманты аб каню. Зборныя пункты назначаны ў наступным парадку: 8—9 кастрычніка — у Відзах, 10 кастрычніка — у Друі, 6 лістапада — у Ляхавічах, 7—8 лістапада — у Міры, 9 лістапада — у Наваельні, 4 сьнежня — у Скрыбаўцах, 5 сьнежня — у Лідзе, 6 сьнежня — у Багданаве, 7 сьнежня — у Маладэчне, 12 сьнежня — Сьвянцянках і 13 сьнежня — у Глыбокім.

Наша пошта.

Коопэратыва „Поўня“ ў Бр. — Ваш рахунак у П.А.Т. зьменшаны да нормальнай вышыні, г. зн. да 10 зл. і 50 гр. Мы аб гэтым дасталі афіцыйнае паведамленьне. Рэшту, г. зн. 63 зл. Вам мусіць быць вернena. Заслуга гэта кіраўніка нашага аддзелу праўных парадаў.

Коопэратыва „Самапомач“ у В. Л.: У Вас справа падобная, як пададзена вышэй. Прышлеце нам копіі сваёй перапіскі (што каму пісалі і што скуль атрымоўвалі) у справе гэтай абвесткі, а мы папрабуем і Вашай справе даць належны ход. Не адцягвайце толькі.

Я. Вільк—і, Я. Мар—ч, С. Ур—ч і М. С—к: Дзякуем за выказаньне сваіх паглядаў на закранутую справу. Можа-б Вы ў сваіх ваколіцах сарганізавалі „дзiesiąтку“ „Самапомачы“?

Б. Др—віч у С: Ня можам з прысланага скарыстаць, бо ані з гаспадаркай ані з беларушчынай ня мае гэта нічога супольнага.

Гаспадару ў Ж: Калі толькі можаце залажыць коопэратыву — закладайце. — Што да коопэратывунай ў Вас малачарні, дык ясная рэч, што яна вельмі карысная. На выпадак, калі-б ня можна было яе заснаваць як коопэратыву, закладайце як кантрактовую супалку. Аб гэтакіх супалках „Самапомач“ будзе пісаць у найбліжэйшым часе.

Мір—к і П. Гап.—к: Адказы ў справах адвакацкіх Вам высланы асобнымі пісьмамі: ці атрымалі?

Ал. Ая—к: Атрымалі і падзялілі павопле Вашай волі.

Б. За—м, С. С—скі, М. М—р і Д. Н—ая: атрымалі; пачнём высылку Курсу Коопэрацыі ў гэтым ужо месяцы.

УВАГА!

УВАГА!

Пры рэд. «Самапомачы» ўведзены аддзел праўных парадаў, якім кіруе безінтэрасоўна беларуская адвакацкая сіла Асобы, якія маюць якіясь пытаньні, павінны іх ясна і выразна напісаць на пісьме і прыслаць у нашу рэдакцыю. Адказы — невялікія будуць друкавацца ў «Самапомачы». На адказы большыя трэба далучыць паштовую марку за 25 грашоў.

Рэдакцыя

„САМАПОМАЧЫ“

NIAŚVIEDAMAŚĆ KOOPERATYŲNAJA — —NAJBOLŠY NAŠ VORAH!

Čytajcie i pašyrajcie biełaruskaju kooperatyŲnuju literaturu:

1. Nadaviki „Samapomačy“ za 1932 i 1933 h. (razam) 3 zł.
2. A. Klimovič: Lekі na ździeki — popularny narys kooperatyŲnaj samapomačy. 0.30
3. Я. Косаўскі: Для бліжніх — драма ў 4-ох актах з коопэратыва нага жыцця. 0.50

4. М. Манцэвіч: Як залажыць спажывецкі коопэратыв. 0.10
 5. А. Васіленя: Спажывецкі коопэратыв і праца ў ём. 0.20
- Сяброўскія кніжкі коопэратываў (беларускія) — 10 штук 0.50
Сяброўскія дэкларацыі — 10 штук. 0.10

Zakazy vykonvaje administracija „Samapomačy“ Vilnia, Połackaja 4—10. Hrošy ślać na čekavaje konto P.K.O. Nr. 180.485 (ulaśnik Inž. A. Klimovič).

Pierasyłka apłačana ryčaltam.



CANA NUMARU 40 HRAŠOŮ